Mode d'emploi - La Petite
User Manual - La Petite
Gebrauchsanweisung - La Petite
Modo de empleo - La Petite

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades

Armoires à Vins - Wine Cabinets
Weinklimaschränke - Armarios para Vinos

Sowine

Gamme 92

Classic

Compact

Origine

La Petite

Cuir - Leather - Leder - Cuero

Meuble à Vins

Sommelier

Elite

Systèmes de Rangement - Storage Systems
Regalsysteme - Sistemas de Colocación

Modulothèque

Modulocube

Modulorack

Climatiseurs de Cave
Cellar Conditioners
Weinkellerklimageräte
Climatizadores para Bodega

Inoa*

Gamme EuroCave Professional
EuroCave Professional Range
Reihe EuroCave Professional
Gama EuroCave Professional

Dual Zone

Vin au Verre*

Bienvenue dans l'univers EuroCave

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années… Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 5 critères essentiels au service des vins :

La température :
Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante permet le plein épanouissement du vin.

L'hygrométrie :
C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50% (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L'obscurité :
La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

L'absence de vibration :
Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus. Tel un écrin, les supports "Main Du Sommelier" épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie anti-vibration).

Le rangement :
Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible aux vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

Toutes ces spécificités sont réunies dans l'armoire à vins La Petite d'EuroCave que vous venez d'acquérir. Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service des vins

Vins français	
Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Vins de Loire Liquoreux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7°C
Vins du Sud Ouest Rouge	15°C

Vins australiens	
Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat à petit grain	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanc	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C

Autres vins	
Californie	16°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C

SOMMAIRE

1 • DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS p. 5

2 • CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ p. 6

3 • ALIMENTATION ÉLECTRIQUE p. 6

4 • PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE p. 6

5 • INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS p. 7

6 • MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS

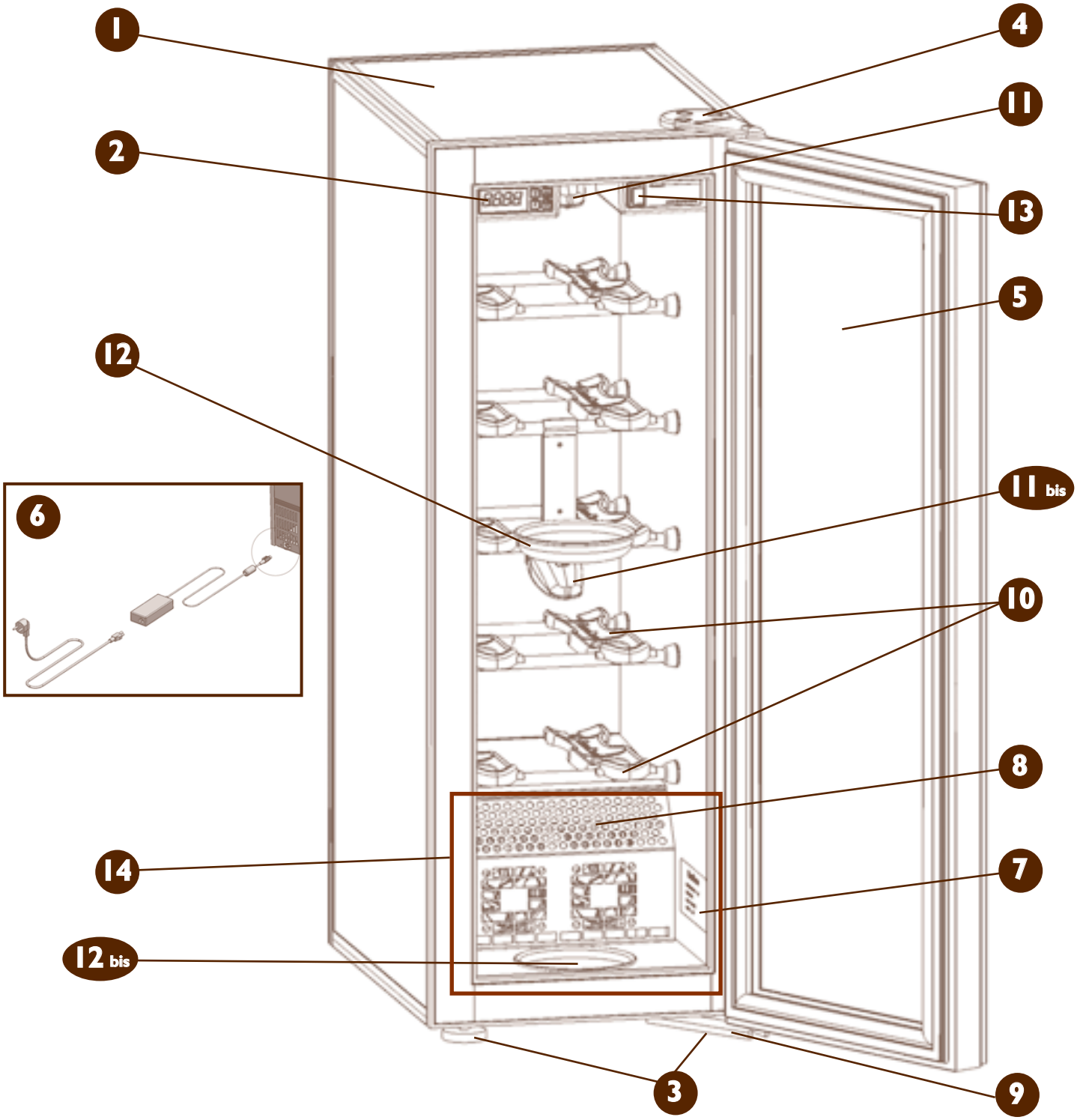
I- Branchement p. 7
II- Descriptif du pupitre de contrôle p. 8
III- Réglage de la température p. 8
IV- Fonction « boost » p. 9
V- Préservez vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation p. 9
VI- Supports bouteille Main du Sommelier p. 9

7 • ENTRETIEN COURANT p. 10

8 • ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT p. 10

9 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES p. 10

1 - DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS



1 - Coffre d'armoire

2 - Pupitre de contrôle

3 - 4 pieds réglables en hauteur

4 - Charnière supérieure

5 - Porte vitrée

6 - Cordon alimentation + bloc alimentation

7 - Etiquette signalétique

8 - Emplacement de la sonde de température (Derrière la grille)

9 - Charnière inférieure

10 - Supports Main Du Sommelier

11-11bis - 2 têtes de tirage au vide

12-12bis - 2 socles bouteille

13 - Bouton « boost »

14 - Zone de rafraîchissement « boost »

2 - Consignes de sécurité importantes

Avertissement **Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations. Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.**

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé. (contactez votre revendeur)
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéal entre 18°C et 25°C).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, adressez-vous à un service après-vente agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, ou sur un angle vif.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre…). Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation près d'une source de chaleur.
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.

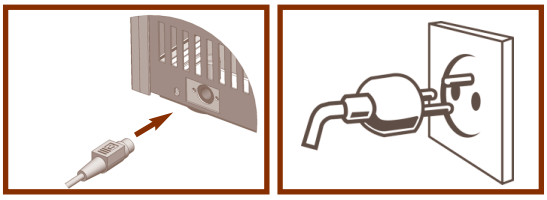
- Attention ne pas utiliser une autre alimentation externe que celle fournie avec votre appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ Ne jamais endommager le système thermo-électrique de votre appareil.

3 - Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre.

Le cordon d'alimentation de l'armoire à vins est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.
Avant de brancher ou de débrancher votre cave, tirez vers vous la partie mobile du cordon d'alimentation identifiée par la flèche sur le dessus de la fiche.
Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.
Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur.



IMPORTANT : toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).

*non valable dans certains pays.

⚠ En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de la cave correspondent au pays (tension, fréquence).

4 - Protection de l'environnement et economies d'energie

Mise au rebut de l'emballage :
Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables.
Après le déballage de votre armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

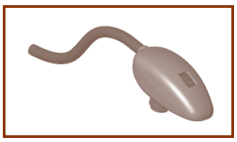
Recyclage : un geste citoyen
Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.
Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.
Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Armoire à vin, climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre distributeur EuroCave.
Parlez-en à votre distributeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :
- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.

5 - Installation de votre armoire à vins



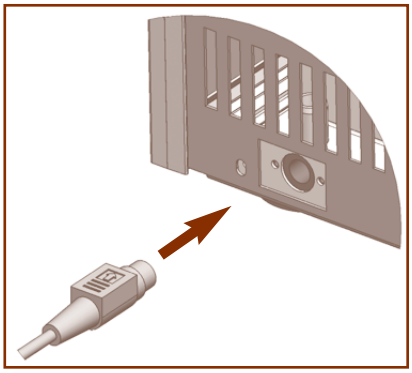
ATTENTION : Les têtes de tirage au vide ne peuvent aucunement être utilisées pour des vins effervescents (type Champagne, etc.) mais uniquement pour des vins tranquilles.

- Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre armoire ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).

- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, supports Main du Sommelier, charnières, bloc d'alimentation,...).

- En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

- Transportez alors votre armoire vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra :
  - être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
  - être éloigné d'une source de chaleur,
  - ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
  - avoir un sol stable et plan,
  - disposer d'une alimentation éléctrique (prise standard, 16A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (*non valable dans certains pays)).



- Ne placez pas votre armoire dans une zone susceptible d'être inondée.

- N'exposez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.

- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.

- Prenez l'alimentation (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre armoire), branchez-le à l'arrière gauche en bas de l'armoire, sur le connecteur prévu à cet effet.

- Dégagez le cordon de l'alimentation pour qu'il soit accessible et positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm minimum à 10 cm entre le mur et la paroi arrière de votre cave.

- En cas d'emplacement sous le plan de travail, ménagez un espace de 2 cm entre le plan de travail et le haut de la cave.

- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

- Inclinez légèrement l'armoire vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre armoire.

- Cet appareil est reservé à une installation en pose libre.

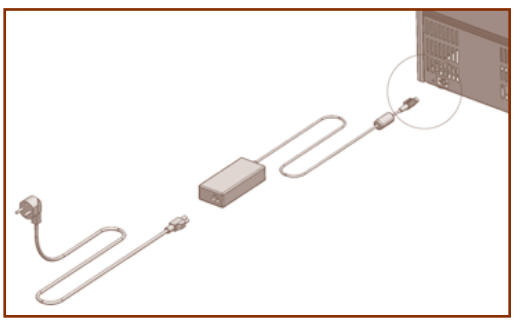
- Ne branchez pas plusieurs armoires sur une multiprise.

6 - Mise en service de votre armoire à vins

1 - Branchement

Faites vérifier que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur différentiel 30 mA* en état (*non valable dans certains pays)).

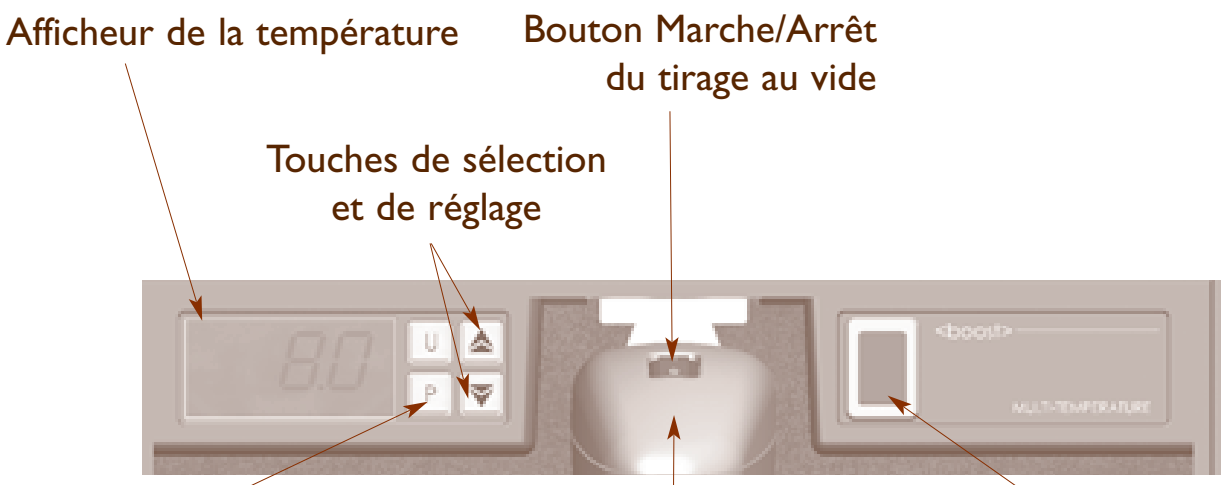
Raccordez l'alimentation d'un côté à l'appareil et l'autre à la prise secteur pour le mettre sous tension.



⚠ **Attention !** Respectez bien le sens de raccordement : flèche sur le dessus. Ne pas forcer. L'utilisation de rallonge ou de multiprise est à proscrire.

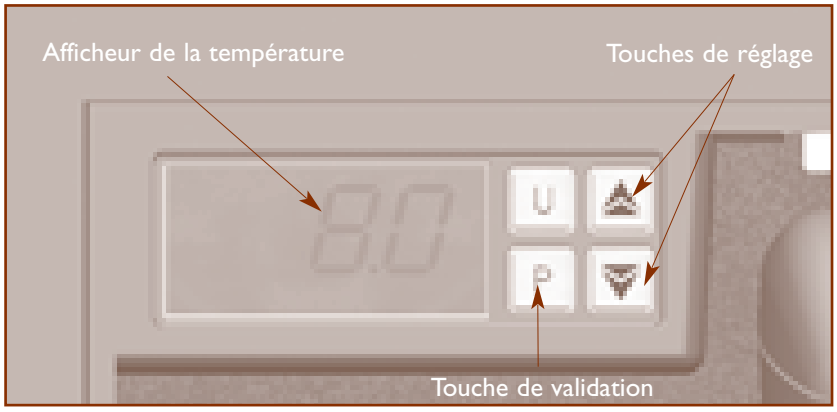
6 - Mise en service de votre armoire à vins

II - Descriptif du pupitre de contrôle


Afficheur de la température
Bouton Marche/Arrêt du tirage au vide
Touches de sélection et de réglage
Touche de validation de la température de consigne.
Tête de tirage au vide
Bouton Boost

III - Réglage des températures

Votre armoire EuroCave S012 est une armoire multi-températures.
Le réglage de la température de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le pupitre de réglage.



- Afficheur de température : Affiche la température effective à l'intérieur de votre armoire à vins.
- Boutons (▲ / ▼) : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire.
- Bouton **P** : permet de confirmer la température de consigne.

Pour régler la température de votre armoire :

⚠ Pour règler la température, assurez vous auparavant que le bouton Boost soit en position arrêt "0".

- Appuyez quelques secondes sur le bouton **P**, le symbole "SPI" apparaît alternativement avec la température de consigne précédente.
- Régler la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant quelques secondes sur le bouton **P**.

Votre programmation sera automatiquement validée si aucun bouton n'est activé dans les 15 secondes suivant la programmation.

6 - Mise en service de votre armoire à vins

La plage de réglage conseillée pour la partie basse de la cave est de 9°C, ainsi le gradient de température portera jusqu'à environ 19°C en partie haute de la cave.

⚠ Pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 18 et 25°C

Lors de modifications significatives de la température de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher la température souhaitée.

IV- Fonction « boost »

Une zone « boost » située en bas de la cave permet de mettre à température de dégustation plus rapidement une bouteille de vin blanc ou de Champagne.

- Activez cette zone lorsque vous en avez besoin en appuyant sur le bouton « boost » placé en haut à droite de la cave, à côté du pupitre de contrôle (voir p5).
- L'éclairage situé sous le bouton Boost signale le bon fonctionnement de la mise en rafraîchissement.

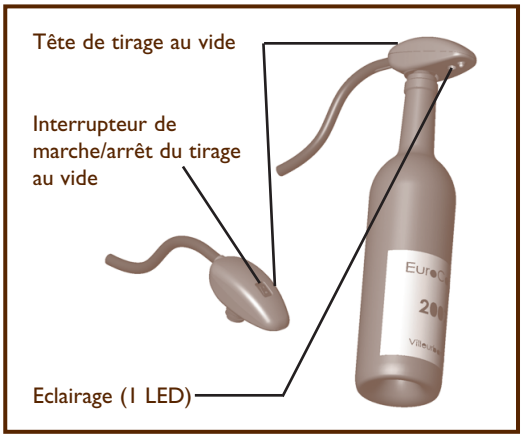
⚠ Pour règler la température, assurez vous auparavant que le bouton Boost soit en position arrêt "0".

V- Préservez vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation

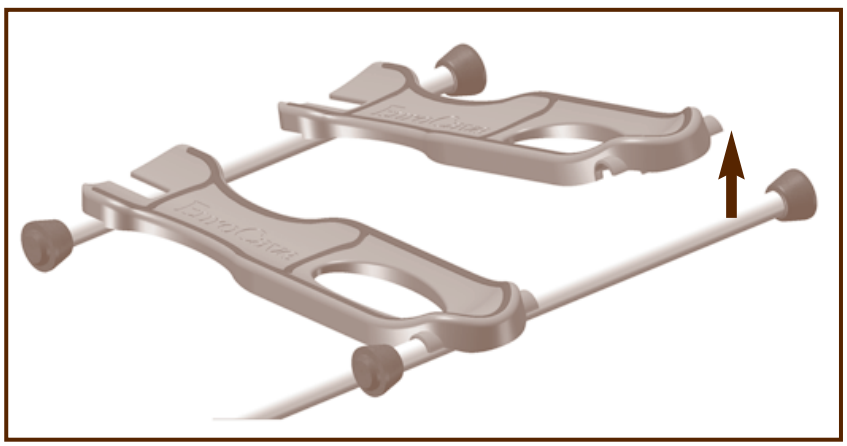
La préservation se fait grâce à un dispositif de tirage au vide qui vient retirer de la bouteille entamée l'oxygène responsable de l'oxydation du vin.

- Placez la bouteille entamée non finie sur un des deux socles prévus à cet effet (voir p5) et enfoncez le bouchon de tirage au vide sur le goulot (ne pas mettre d'élément obstruant le col de la bouteille),
- Actionnez le tirage au vide en appuyant sur l'interrupteur placé au-dessus du bouchon de tirage au vide.
- Une lumière sous le bouchon de tirage au vide éclaire verticalement votre bouteille
- La mise sous vide s'enclenche alors d'elle-même (l'appareil fonctionne dès lors de manière autonome)

Pour retirer votre bouteille, éteignez d'abord le tirage au vide en appuyant sur l'interrupteur placé au-dessus du bouchon de tirage au vide (position arrêt), puis ôtez le bouchon pour libérer la bouteille.



VI – Supports bouteille Main du Sommelier



Les supports Main du Sommelier peuvent être permutées ou remplacées.
Pour cela déclipsez légèrement la partie ovale du support et tirez-la vers vous.

7 - ENTRETIEN COURANT

Votre armoire à vins EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations d'entretien qui suivent vous permettront d'en obtenir une grande longévité.

- Lors du nettoyage de l'arrière de votre armoire et avant tout déplacement de celle-ci, assurez-vous que la prise de courant a bien été débranchée et l'armoire déchargée de ses bouteilles.

- Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et du produit nettoyant non agressif, puis rincez soigneusement).

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anormal assortie du signalement de cette anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.

8 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

- En cas de défaillance de la sonde de mesure de température, l'afficheur indique "EO".

- En cas de dépassement du seuil critique des températures, en dessous de 5°C, l'afficheur indique "LO" et au dessus de 22°C, l'afficheur indique "HI".

Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

9 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide (kg)	Limites d'utilisations T° mini	T° maxi	Consommation par 24h* (kWh)
S012	810	300	450	20	18	25	1,7

* Consommation par 24h mesurée avec une température extérieure de 25°C.
Précision régulation : +/-1°C, Précision affichage : +/- 1°C

L'alimentation se fait par bloc indépendant (type Bar à Vins EuroCave) : 100V/240V – 12V.

La classe climatique SN spécifiée sur la plaque signalétique du produit est relative uniquement aux normes internationales dite de sécurité électrique applicables au produit : IEC 60335-2-24 et IEC 60335-1.

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our biding desire is to accompany your enthusiasm for wine throughout the years… To do so, EuroCave puts all of its know-how into action to bring together the 6 essential factors in optimal wine maturing:

Temperature:
The two worst enemies of your wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. A constant temperature of 10° to 14°C (50 to 57°F) is considered to be ideal for your wine to reach its apogee.

Humidity :
This is an essential factor, enabling corks to retain their sealing qualities. The humidity rate must be higher than 50% (ideally between 60 and 75 %).

Darkness:
Light, and more especially its ultra-violet component, will rapidly prove noxious to your wine by irreversible oxidation of its tannins. For this reason we strongly advise that wines be stored in the dark, far from U.V. light.

Lack of vibration:
Vibration disturbs the slow process of your wine's biochemical evolution, and is often fatal for the finest wines.

Storage:
Moving bottles too often is harmful to wine preservation. Having the right type of storage, which restricts undue handling, is essential.

All of these specific features can be found in the EuroCave "La Petite" wine cabinet you have bought. We thank you for the confidence you have placed in us.

Usual wine serving temperatures

French wines	
Rhine wine	50°F
Beaujolais	55°F
Bordeaux Sweet White	43°F
Bordeaux Dry White	46°F
Bordeaux Red	63°F
Burgundy White	52°F
Burgundy Red	64°F
Champagne	43°F
Jura	50°F
Languedoc-Roussillon	55°F
Provence Rosé	54°F
Savoie	48°F
Vins de Loire Dry White	50°F
Vins de Loire Sweet	45°F
Vins de Loire Red	57°F
Vins du Rhône	59°F
Vins du Sud Ouest Sweet	45°F
Vins du Sud Ouest Red	59°F

Australian Wines	
Cabernet franc	61°F
Cabernet sauvignon	63°F
Chardonnay	50°F
Merlot	63°F
Muscat à petit grain	43°F
Pinot noir	59°F
Sauvignon blanc	46°F
Semillon	46°F
Shiraz	64°F
Verdhelo	45°F
Other wines	
Californian	61°F
Chile	59°F
Spain	63°F
Italy	61°F

CONTENTS

1 • DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET p. 5

2 • IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS p. 6

3 • ELECTRICAL POWER SUPPLY p. 6

4 • CARE FOR THE ENVIRONMENT AND POWER SAVING p. 6

5 • INSTALLING YOUR WINE CABINET p. 7

6 • COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

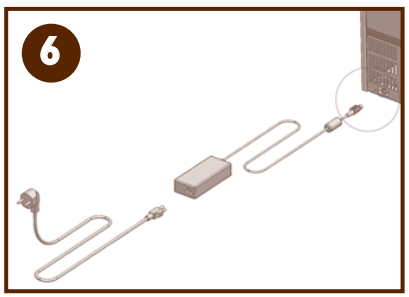
I- Connection p. 7
II- Description of control panel p. 8
III- Temperature setting p. 8
IV- "Boost" function p. 9
V- Preserve your opened bottles of wine at the correct serving temperature p. 9
VI- Main du Sommelier bottle supports p. 9

7 • EVERYDAY MAINTENANCE p. 10

8 • TROUBLESHOOTING p. 10

9 • TECHNICAL SPECIFICATIONS p. 10

1 - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



1 - Cabinet body

2 - Control panel

3 - 4 adjustable feet for levelling

4 - Upper hinge

5 - Glass door

6 - Power lead + power supply unit

7 - Identification label

8 - Temperature sensor location (behind the grid)

9 - Lower hinge

10 - Main Du Sommelier supports

11-11bis - 2 oxygen extraction heads

12-12bis - 2 bottle mountings

13 - “Boost” button

14 - “Boost” chilling zone

2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

Warning **Using your appliance in a way that does not comply with the operating instructions could damage it.**

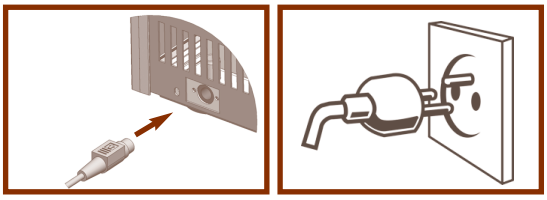
- Only use the appliance for the purpose for which it was designed, as described in these operating instructions.
- Unplug your appliance if it is going to be out of use for a long time.
- Before carrying out any maintenance or repair work, unplug the appliance.
- Always unplug the appliance by pulling out the plug, never the cable.
- Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length. Replace damaged leads straight away. (Contact your retailer)
- Never leave children unattended with the appliance.
- Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.
- Your appliance was designed exclusively for inside use (the ideal ambient operating temperature is 18°C - 25°C).
- If the power lead, plug or the appliance appear to be damaged or do not function correctly, contact an authorised after-sales service.
- Never place the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or any other type of liquid.
- Do not let the power lead hang within reach of children or over a sharp corner.
- Never place the appliance on a hot surface, such as a hotplate, do not use it near to a source of heat (radiator, naked flame, window…). Do not let the power lead hang near to a source of heat.
- Place the appliance on a flat, stable, non-flammable surface, a suitable distance away from sinks and taps, to prevent the appliance being splashed by water or other liquids.
- N.B. – do not use any external power supply other than that provided with your appliance.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons with no knowledge or experience, except where they are supervised or given prior instructions regarding the use of the appliance by somebody responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ Never damage your appliance's thermoelectric system.

3 - ELECTRICAL POWER SUPPLY

For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed.

The wine cabinet power lead is equipped with a standard plug for an earthed wall socket, to prevent any risk of electrical shocks.
Have your mains socket checked by a qualified electrician, who can verify correct earthing and if necessary bring your installation into line with Standards.
Contact your usual EuroCave dealer to change your power lead if it is damaged. It must be replaced with a guaranteed manufacturer's part EuroCave lead..



IMPORTANT : any intervention must be made by a qualified electrician.

Ensure that your socket is correctly earthed and that your installation is protected by a differential circuit breaker(30 mA*).

*not valid for some countries.

⚠ Should you move to another country, check if the wine cabinet specifications comply with the country (voltage, frequency).

4 - CARE FOR THE ENVIRONMENT AND POWER SAVING

Disposal of packaging:
The packaging units used by EuroCave are entirely made of recyclable materials.
After unpacking your cabinet, take the packaging to a waste disposal centre. For the most part it will be recycled.

Recycling: A caring gesture
Electrical and electronic equipment have potentially hazardous effects on the environment and public health due to the presence of noxious substances.
You should therefore never trash electrical or electronic equipment along with unsorted municipal waste.
When buying a new EuroCave product (Wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre), you can entrust the recycling of your old appliance to your EuroCave dealer.
Speak to your EuroCave dealer; he will explain all the collection and disposal resources that have been set up within the EuroCave network.

In compliance with the legal provisions covering respect and care for the environment, your wine cabinets does not contain CFC.

Power saving:
- Install your cabinet in an appropriate place (see page 7) and within the recommended temperature range.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and not damaged. If it is damaged, contact your EuroCave dealer.

Disable unusable appliances by unplugging them and removing their power lead.

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

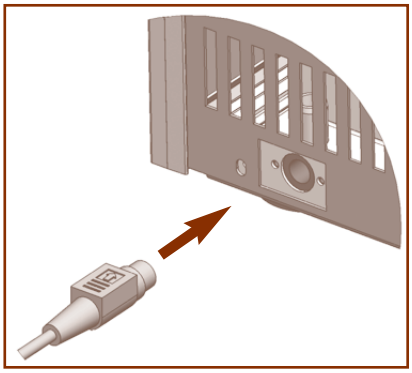
N.B.: The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wines (e.g. Champagne), only for still wines.

- When your appliance is delivered, ensure, after unpacking, that your cabinet shows no exterior appearance defects (impacts, buckling, etc.).

- Open the door and check the integrity of the inside of your appliance (walls, shelves, hinges, control strip, etc.).

- In the event of a problem, contact your EuroCave dealer.

- Now move your cabinet to its chosen location. This location should:
  - be open to the exterior to enable air circulation (not a closed cupboard, etc.),
  - be removed from any heat source,
  - not be too damp (laundry room, utility, bathroom, etc.),
  - have a solid and flat floor
  - have a power supply (standard outlet, 16A, earthed with a 30mA* circuit breaker, (not applicable for some countries)).



- Do not place your cabinet in an area that might be flooded.

-Do not place the appliance near to a source of heat or directly expose it to the sun's rays.

- Avoid water splashes over all or part of the back of the appliance.

- Take the power lead (which you will find inside your cabinet's "accessories" box) and connect it to the connector at the bottom left of the cabinet (see adjoining diagram).

- Release the power cable so that it is accessible and position your appliance, leaving a space of 5 to 10cm between the wall and the rear of your wine cabinet.

- If you are placing your appliance under a work top, create a space of 2 cm between the work top and the top of the cabinet.

- Release the power cable so that it does not enter into contact with any part of the appliance.

- gently tip cabinet backwards in order to adjust the front feet (by unscrewing or tightening), so as to achieve a level for your cabinet (we recommend the use of a spirit level).

- Remove the protective elements inside your cabinet.

- This wine cabinet is designed to be used as a free standing unit only.

- Never connect several wine cabinets to a multi-socket.

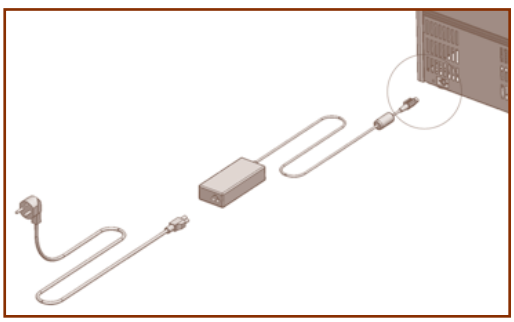
6 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

1- Connection

Check that your plug is correctly supplied with power (presence of correct fuse amps, functioning 30 mA* circuit breaker (not applicable to some countries)).

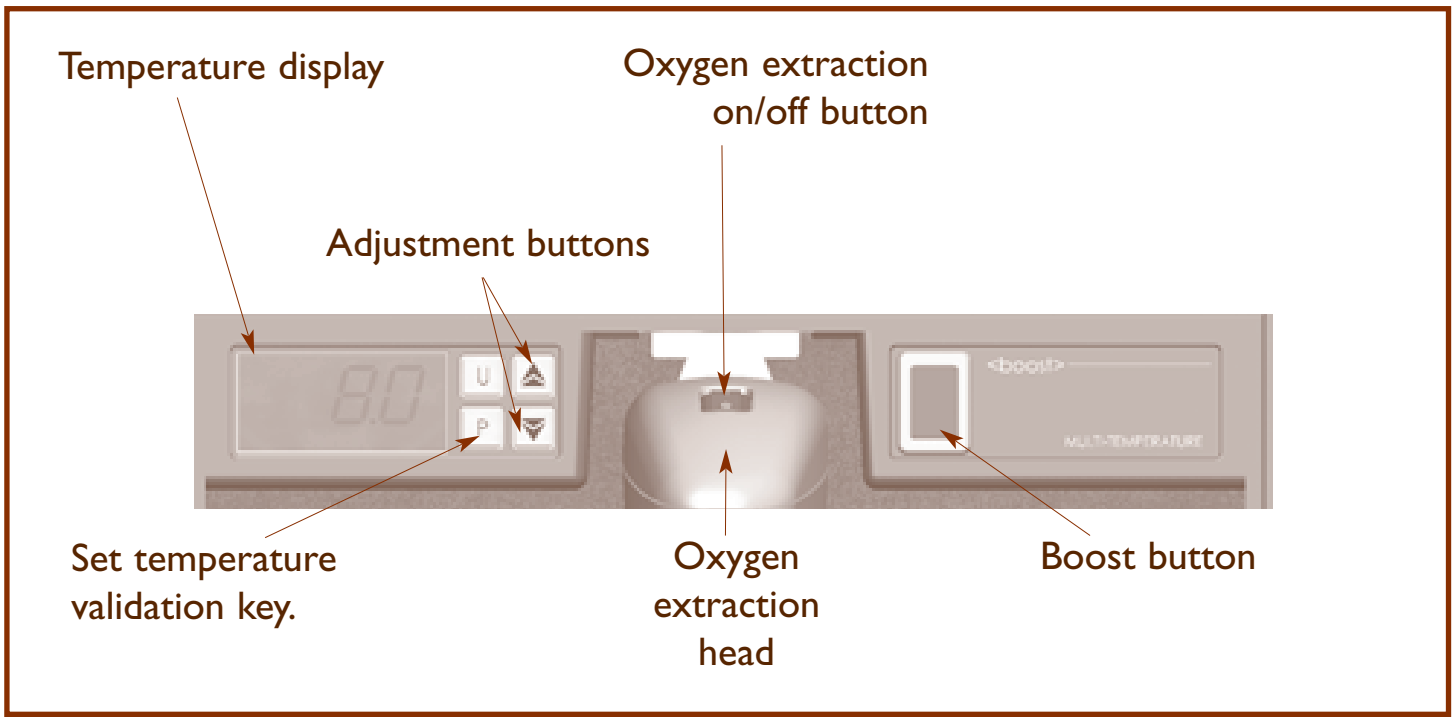
Connect one end of the power supply cable to the appliance and the other end to the power supply socket to power it up.

⚠ **N.B.!** Observe the connection direction: arrow on the top. Do not apply force.
The use of an extension cord or multi-socket is not recommended.



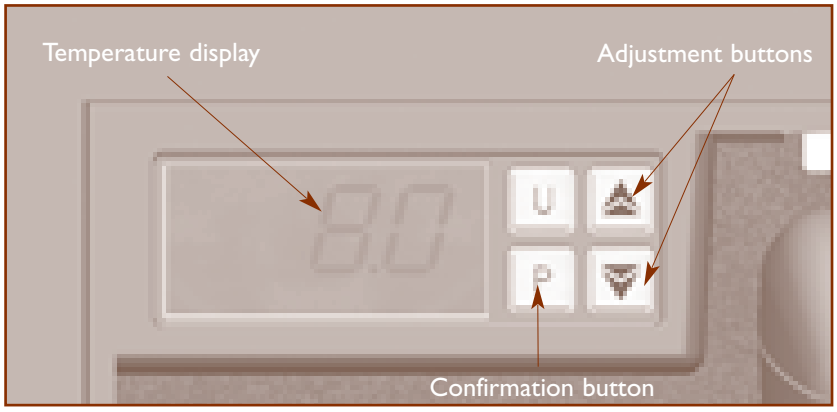
6 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

II - Description of control panel



III - Temperature setting

Your EuroCave S012 cabinet is a multi-temperature wine cabinet.
Temperature setting for your wine cabinet is carried out entirely from the control panel.



• Temperature display: Displays the current temperature inside your wine cabinet.
• Adjustment buttons (/) sets the desired temperature inside the cabinet.
• Confirmation button "P": confirm the setting temperature.

To adjust the temperature of your cabinet:

⚠ To set the temperature, first ensure that the Boost button is in the off position “0”.

• Press and hold down the button for a few seconds.The symbol “SPI” will appear alternatively with the previous temperature setting.
• Set the desired temperature by pressing the and buttons.
• Confirm your programming by pressing and holding down the “P” button for a few seconds.

Your programming will be automatically confirmed if no button is pressed within the 15 seconds following programming.

6 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

The recommended control range for the lower section of the cabinet is 9°C, thus the temperature gradient will rise to approximately 19°C in the upper section of the cabinet.

⚠ To operate correctly, your cabinet should be located in a room with a temperature between 64.4 et 77°F.

When there has been a significant modification in set temperatures, it can take several hours for your wine cabinet to stabilise and display the desired temperature.

IV- "Boost" function

A "boost" zone, located at the bottom of the cabinet, allows a bottle of white wine or Champagne to be brought to the correct serving temperature more quickly

- When you need to use this zone, activate it by pressing the "boost" button, located at the top right-hand side of the cabinet, next to the control panel (see p5).
- The lighting, located under the Boost button, indicates that the chilling function is operating correctly.

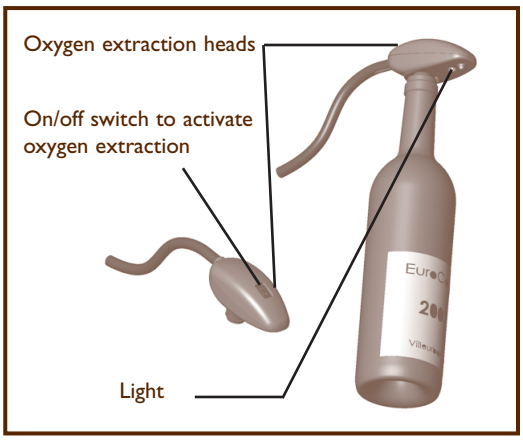
⚠ To set the temperature, first ensure that the Boost button is in the off position "0".

V- Preserve your opened bottles of wine at the correct serving temperature

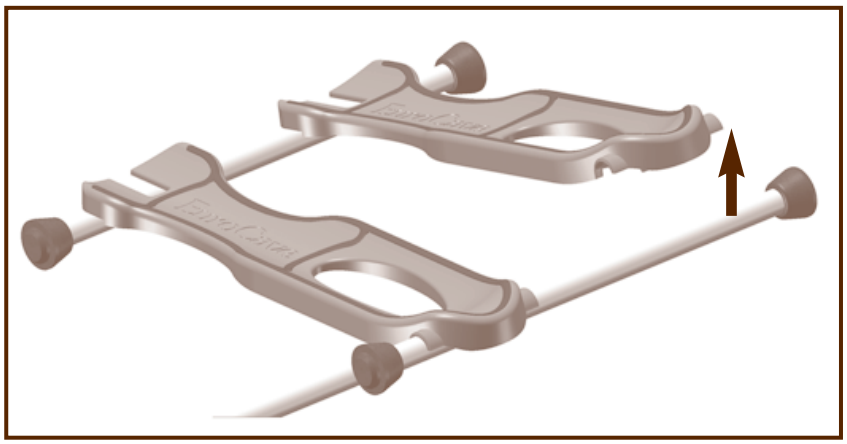
An oxygen extraction device preserves the wine by removing oxygen (responsible for wine oxidation) from the opened bottle.

- Place the opened bottle on one of the two mountings, designed for this purpose (see p5) and press the oxygen extraction bottle stopper downwards on the neck of the bottle (ensure that there is nothing obstructing the neck of the bottle),
- Activate oxygen extraction by pressing the on/off switch located above the oxygen extraction stopper.
- A light under the oxygen extraction stopper vertically illuminates your bottle
- Oxygen extraction is then automatically activated (the appliance then functions independently)

To remove your bottle, first switch off the oxygen extraction function by pressing the on/off button located above the oxygen extraction stopper (off position), then remove the stopper to release the bottle.



VI – Main du Sommelier bottle supports



The Main du Sommelier supports can be changed or replaced.

To do so, gently detach the oval support and pull it towards you.

7 - EVERYDAY MAINTENANCE

Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested, easy-to-use appliance. The following few maintenance operations will enable your cabinet to provide you with many years of faithful service.

- When cleaning the back of the cabinet, and before moving it, make sure it has been disconnected from the mains power supply and that there are no bottles left in the cabinet.

- Once a year completely clean the interior of your cabinet after emptying it and ensuring it disconnected from the power supply (use water and a non abrasive cleaning product, then rinse carefully).

Checking the appliance regularly and, if you suspect that something is not functioning correctly, notifying your retailer of this possible anomaly, is the best way to ensure that your wine cabinet will provide you with long and faithful service.

8 - EVERYDAY MAINTENANCE

- In the event that the temperature sensor is faulty, the symbol "EO" is displayed.

- Where the critical temperature threshold is exceeded, for temperatures below 5°C (41°F), the display indicates "LO". For temperatures above 22°C (71°F), the display indicates “HI”.

NB: Whatever the circumstances, if you think your appliance is not functioning normally, contact your EuroCave retailer.

9 - TECHNICAL SPECIFICATIONS

	H	W	D	Weight when empty (kg)	Permitted T° ranges		Consumption
				(kg)	Min T°	Max T°	per 24h* (kWh)
S012	810	300	450	20	18	25	1,7

* 24h consomption measured an outside temperature of 25°C (77°F).
Setting precision: +/- 1°C (2°F), Display precision: +/- 1°C (2°F).

The power is supplied by an independent unit (EuroCave Wine bar type): 100V/240V – 12V.

The SN climate class specified on the product information plate only relates to electrical safety international standards applicable to the product: IEC 60335-2-24 and IEC 60335-1.

Willkommen in der Welt von EuroCave

Wir möchten jahraus, jahrein der Begleiter für Ihre Weinleidenschaft sein... Hierzu hat EuroCave all sein Know-how eingesetzt, um die 6 wichtigsten Kriterien für ein optimales Reifen der Weine zu gewährleisten:

Die Temperatur:
Die beiden schlimmsten Feinde des Weins sind extreme Temperaturen und starke Temperaturschwankungen. Eine konstante Temperatur zwischen 10° und 14°C (50 und 57 °F) lässt den Wein ideal altern und seine Eigenschaften optimal entfalten.

Die Luftfeuchtigkeit:
Diese ist ein wichtiger Faktor, damit die Korken nicht austrocknen und dicht bleiben. Die Luftfeuchtigkeit muss über 50% liegen (idealerweise zwischen 60 und 75%).

Die Dunkelheit:
Das Licht und vor allem die darin enthaltene UV-Strahlung führt zu irreversibler Oxidation der Tanine und wirkt sich so negativ auf die Weinqualität aus. Deshalb wird sehr dazu geraten, Wein im Dunkeln oder geschützt vor UV-Strahlen zu lagern.

Vibrationslosigkeit:
Vibrationen stören den langsamen Prozess der biochemischen Entwicklung des Weines und haben oft fatale Folgen.

Das Regalsystem:
Häufiges Bewegen der Flaschen schadet der guten Aufbewahrung des Weins. Ein Regalsystem, das unnötige Flaschenbewegungen vermeidet, ist deshalb unerlässlich.

Alle diese Besonderheiten besitzt der Weinklimaschrank La Petite von EuroCave, den Sie gerade gekauft haben. Wir danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Normale Serviertemperaturen für Weine

Französische Weine	
Elsässer	10°C
Beaujolais	13°C
Lieblicher, weißer Bordeaux	6°C
Trockener, weißer Bordeaux	8°C
Roter Bordeaux	17°C
Weißer Bourgogne-Wein	11°C
Roter Bourgogne-Wein	18°C
Champagner	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoyer	9°C
Trockene Loire-Weißweine	10°C
Liebliche Loire-Weine	7°C
Loire-Rotweine	14°C
Rhône-Weine	15°C
Liebliche Weine aus dem Südwesten	7°C
Rotweine aus dem Südwesten	15°C

Australische Weine	
Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat à petit grain	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanc	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C

Sonstige Weine	
Kalifornien	16°C
Chile	15°C
Spanien	17°C
Italien	16°C

INHALTSVERZEICHNIS

1 • BESCHREIBUNG IHRES WEINKLIMASCHRANKS S. 5

2 • WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE S. 6

3 • STROMVERSORGUNG S. 6

4 • UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPARMASSNAHMEN S. 6

5 • AUFBAU IHRES WEINKLIMASCHRANKS S. 7

6 • INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

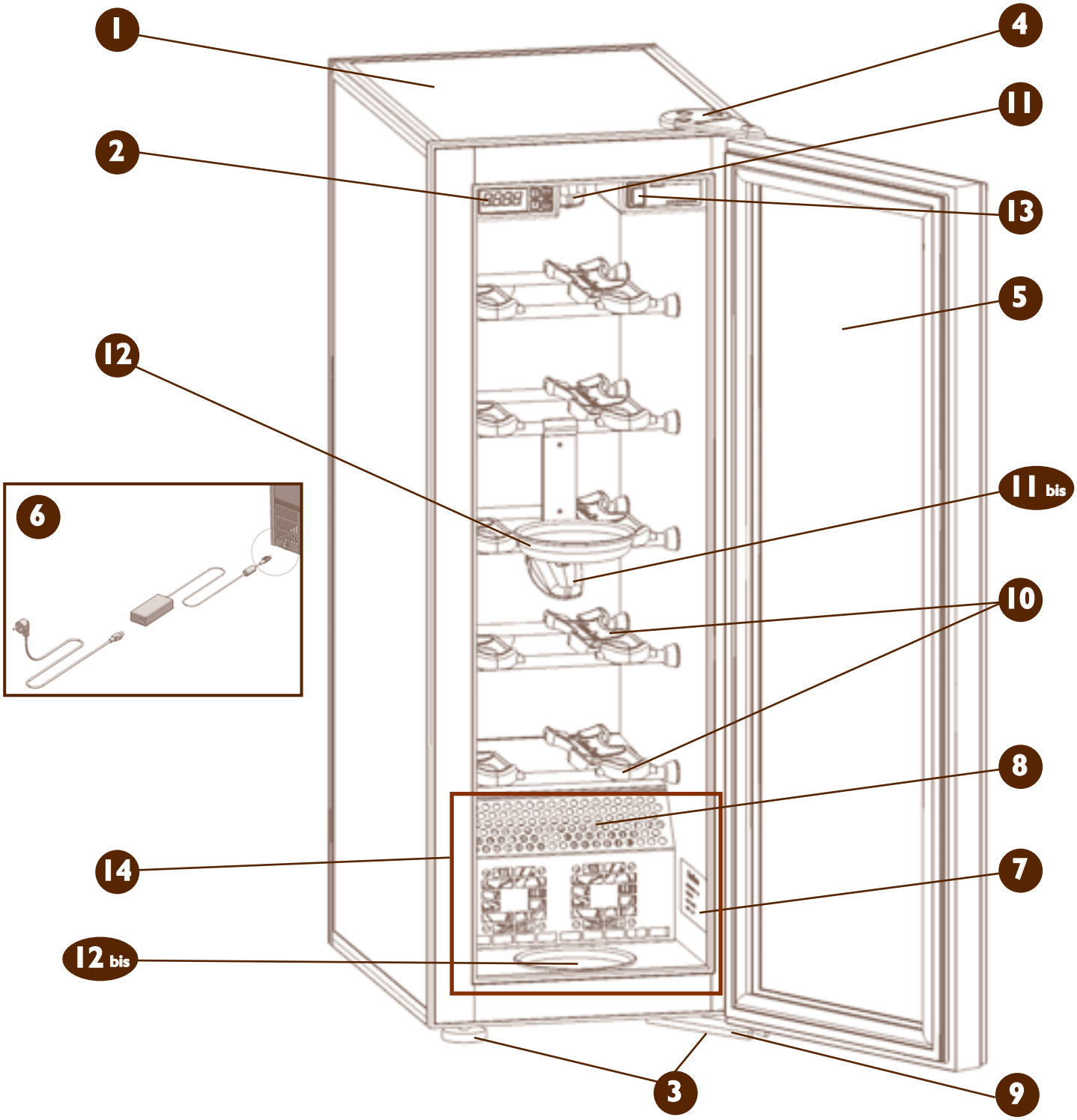
I- Stromanschluss S. 7
II- Beschreibung des Kontrollpanels S. 8
III- Temperatureinstellung S. 8
IV- „Boost“-Funktion S. 9
V- Bewahren Sie Ihre angebrochenen Weinflaschen bei Degustationstemperatur auf S. 9
VI- Flaschenauflagen „Hand des Sommeliers“ S. 9

7 • LAUFENDE WARTUNG S. 10

8 • BETRIEBSSTÖRUNGEN S. 10

9 • TECHNISCHE CHARAKTERISTIKA S. 10

1 - BESCHREIBUNG IHRES WEINKLIMASCHRANKS



1 - Schrankgehäuse

2 - Bedienleiste

3 - 4 höhenverstellbare Füße

4 - Oberes Scharnier

5 - Glastür

6 - Stromkabel + Netzteil

7 - Typenschild

8 - Platz der Temperatursonde (Hinter dem Gitter)

9 - Unteres Scharnier

10 - Auflagen „Hand des Sommeliers“

11-11bis - 2 Absaugköpfe

12-12bis - 2 Flaschenhalter

13 - „Boost“-Knopf

14 - „Boost“-Kühlzone

2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Warnung

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf. Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.

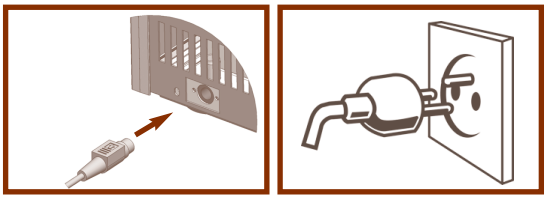
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Stecken Sie Ihr Gerät ab, wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden.
- Stecken Sie das Gerät ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker, um das Gerät abzustecken.
- Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches Verschleißspuren aufweist. Ersetzen Sie beschädigte Kabel sofort. (setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung)
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang inbegriffene Stromkabel, verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose.
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Innern bestimmt (die ideale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt zwischen 18°C und 25°C).
- Wenn das Kabel, der Stromstecker oder das Gerät beschädigt zu sein scheinen oder nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen Kundendienst.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Füllen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern oder über eine scharfe Kante hängen.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Fläche wie eine Herdplatte und verwenden Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, offene Flamme, Fenster...). - Halten Sie das Stromkabel von Wärmequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht brennbare Fläche, in angemessener Entfernung von Spülbecken oder Wasserhähnen, um zu vermeiden, dass es mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzt wird.
- Achtung: Achten Sie darauf, dass Sie kein anderes externes Stromkabel verwenden außer demjenigen, das mit Ihrem Gerät geliefert wird.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder durch unerfahrene oder unwissende Personen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ Achten Sie darauf, den thermo-elektrischen Kreislauf Ihres Geräts nicht zu beschädigen.

3 - STROMVERSORGUNG

Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss der Weinklimaschrank korrekt geerdet werden.

Das Stromkabel des Weinklimaschranks besitzt einen Stecker für eine geerdete Standardsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schlags auszuschließen.
Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen, der ihnen versichert, dass sie wirklich geerdet ist, oder, wenn nötig, die erforderlichen Arbeiten durchführt.
Begeben Sie sich zu Ihrem EuroCave-Händler, um das Stromkabel austauschen zu lassen, wenn es beschädigt ist. Es muss durch ein EuroCave-Kabel mit originaler Herstellergarantie ersetzt werden.



WICHTIG: Eingriffe müssen von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Überzeugen Sie sich, dass die Steckdose wirklich geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen Fehlerstromschutzschalter geschützt ist (30 mA*).

*in einigen Ländern nicht gültig.

⚠ Überprüfen Sie bei Umzug ins Ausland, ob die Eigenschaften des Weinklimaschranks dem Land entsprechen (Spannung, Frequenz).

4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPAREMASSNAHMEN

Entsorgung der Verpackung:
Die von EuroCave verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt.
Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihren Weinklimaschrank ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil recycled.

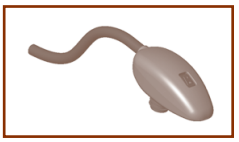
Recycling: eine Bürgerpflicht
Elektrische und elektronische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen.
Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll entsorgen.
Beim Kauf eines neuen EuroCave-Produkts (Weinklimaschrank, Weinkeller-Klimagerät, Offenausschanksystem), können Sie das Recycling Ihres alten Geräts Ihrem EuroCave-Händler anvertrauen.
Sprechen Sie mit Ihrem EuroCave-Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung innerhalb des EuroCave-Netzwerkes mit.

Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank kein FCKW.

Um Energie zu sparen:
- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe Seite 7) und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.
- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.
- Kontrollieren Sie die Dichtheit der Türdichtung und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler.

Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

5 - Aufbau ihres Weinklimaschranks



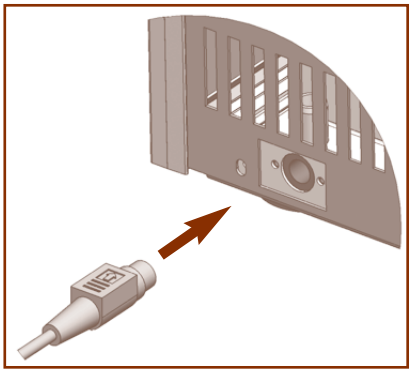
ACHTUNG: Die Absaugköpfe dürfen keinesfalls für Schaumweine (z.B. Champagner, etc.) verwendet werden, sondern nur für nicht schäumende Weine.

- Versichern Sie sich bei der Lieferung Ihres Geräts nach dem Auspacken, dass Ihr Klimaschrank keine äußeren Mängel aufweist (Schlag, Deformation,...).

- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Innenausstattung Ihres Geräts (Wände, Regale, Scharniere, Kontrollanzeigen,...).

- Setzen Sie sich bei Problemen mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung.

- Transportieren Sie dann Ihren Klimaschrank an den Ort, den Sie für ihn ausgesucht haben. Dieser Ort muss:
  - nach Außen offen sein, damit eine Luftzirkulation vorhanden ist (kein geschlossener Schrank,...).
  - fern von Hitzequellen sein,
  - nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...),
  - einen festen und ebenen Boden besitzen,
  - über einen Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose, 16A, geerdet mit Fehlerstromschutzschalter, 30 mA) (*für einige Länder nicht gültig).



- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.

- Setzen Sie das Gerät keiner Wärmequelle und keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.

- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten.

- Nehmen Sie das Kabel (das Sie im "Accessoires"-Täschchen Ihres Weinklimaschranks finden), stecken Sie es hinten links unten an Ihrem Weinklimaschrank in die hierfür vorgesehene Dose ein.

- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel erreichbar ist und stellen Sie Ihr Gerät mit einem Abstand von 8 bis 10 cm zwischen der Wand und der Hinterfront Ihres Weinklimaschranks auf.

- Wenn Sie ihn unter die Arbeitsfläche stellen, sehen Sie einen Freiraum von 2 cm zwischen der Arbeitsplatte und der Oberseite des Klimaschranks vor.

- Kippen Sie den Schrank leicht nach hinten, um die vorderen Füße einzustellen (Einstellung durch hinein- oder herausschrauben), so dass Ihr Schrank waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).

- Entfernen Sie die Schutzelemente im Innern Ihres Schranks.

- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre armoire.

- Dieses Gerät ist nur für freies Aufstellen geeignet.

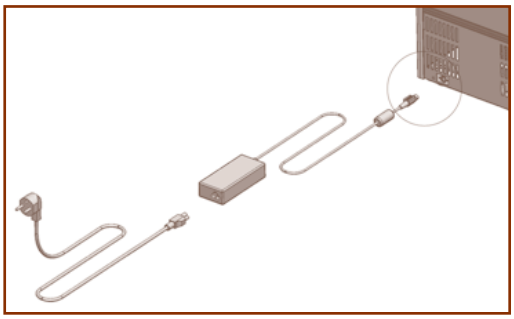
- Schließen Sie nicht mehrere Schränke an einen Vielfachstecker an.

6 - Inbetriebnahme ihres Weinklimaschranks

1 - Stromanschluss

Lassen Sie überprüfen, ob Ihre Steckdose richtig angeschlossen ist (Schmelzeinsätze und ihre Stromstärke, Fehlerstromschutzschalter 30 mA* in gutem Zustand) (*in einigen Ländern nicht gültig).

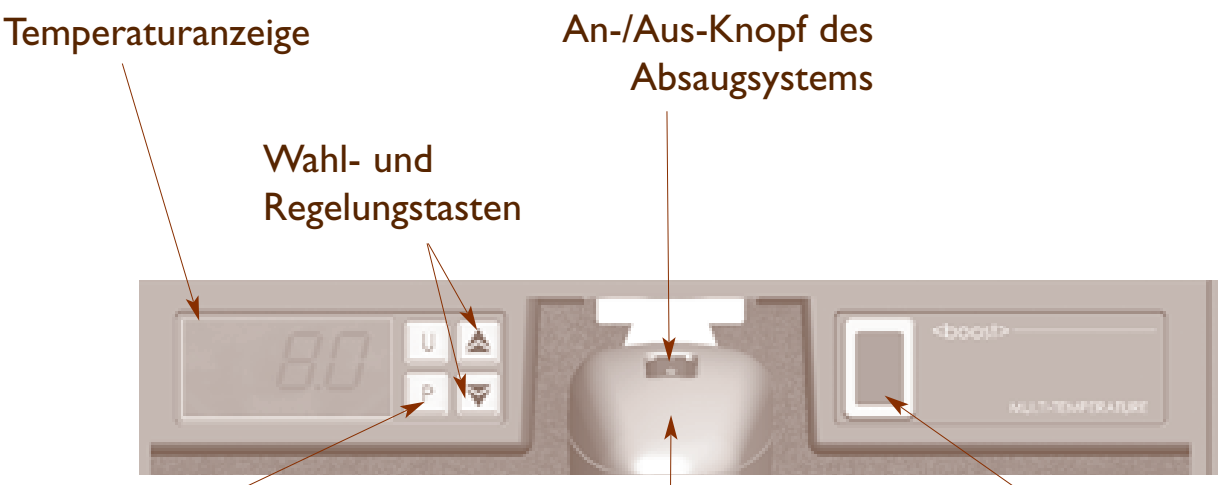
Stecken Sie eine Seite des Stromkabels am Gerät an und die andere in die Steckdose, um das Gerät mit Strom zu versorgen.



⚠ **Achtung!** Beachten Sie die Anschlussrichtung: Pfeil auf der Oberseite. Nicht mit Gewalt vorgehen. Die Verwendung von Verlängerungskabeln und Vielfachsteckern ist verboten.

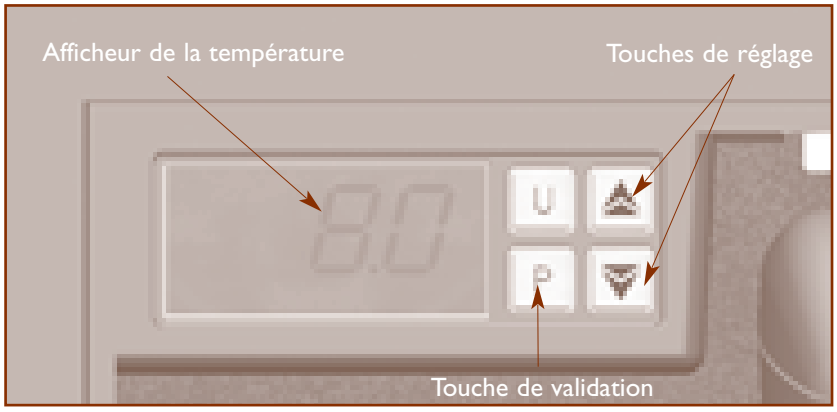
6 - Inbetriebnahme ihres Weinklimaschranks

II - Beschreibung der Fernbedienung



III - Einstellen der Temperaturen

Bei Ihrem EuroCave-Klimaschrank S012 handelt es sich um einen Mehrtemperaturschrank.
Das Einstellen der Temperatur Ihres Weinklimaschranks erfolgt vollständig mit der Regelanzeige.



- Temperaturanzeige: Zeigt die effektive Temperatur im Innern Ihres Weinklimaschranks an.
- Regelknopf (▲ / ▼): Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Schrankinnentemperatur.
- Regelknopf **P**: zur Bestätigung der Solltemperatur.

Um die Temperatur Ihres Schranks einzustellen:

⚠ Versichern Sie sich, bevor Sie die Temperatur einstellen, dass der „Boost“-Knopf auf der Position aus ist, also auf „0“ steht.

- Drücken Sie einige Sekunden auf den Knopf ▲. Das Symbol „SPI“ erscheint im Wechsel mit der vorherigen Solltemperatur.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken auf die Tasten ▲ und ▲ ein.
- Bestätigen Sie Ihre Programmierung, indem Sie einige Sekunden auf den Knopf „P“ drücken.

Ihre Programmierung wird automatisch angenommen, wenn in den 15 Sekunden nach der Programmierung kein Knopf betätigt wird.

6 - Inbetriebnahme ihres Weinklimaschranks

Der empfohlene Regelbereich für den unteren Teil des Klimaschranks beträgt 9°C. So reicht der Temperaturgradient im oberen Teil des Klimaschranks bis etwa 19°C.

⚠ Um richtig zu funktionieren, muss Ihr Schrank sich in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 18 et 25°C befinden.

Bei bedeutenden Änderungen an den Solltemperaturen kann der Weinklimaschrank mehrere Stunden benötigen, um sich zu stabilisieren und die gewünschten Temperaturen anzuzeigen.

IV- „Boost“-Funktion

Ein Boost-Bereich im unteren Bereich des Schranks ermöglicht es, eine Flasche Weißwein oder Champagner schnell auf die ideale Degustationstemperatur zu bringen.

- Aktivieren Sie diesen Bereich, wenn nötig, indem Sie auf den „Boost“-Knopf oben rechts am Klimaschrank neben dem Kontrollpanel (siehe S.5) drücken.
- Die Beleuchtung unter dem Boost-Knopf gibt an, dass die Kühlung ordnungsgemäß funktioniert.

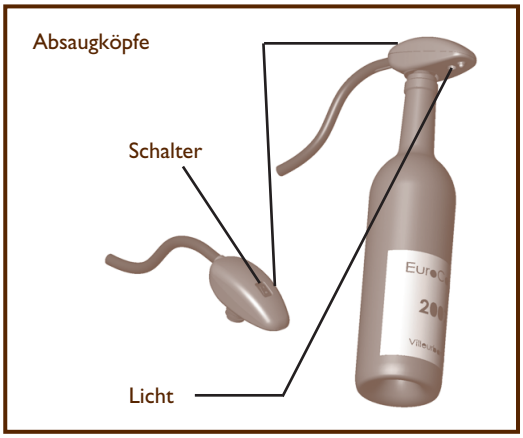
⚠ Versichern Sie sich, bevor Sie die Temperatur einstellen, dass der Boost-Knopf auf der Stoppposition „0“ steht.

V- Bewahren Sie Ihre angebrochenen Weinflaschen bei Degustationstemperatur auf

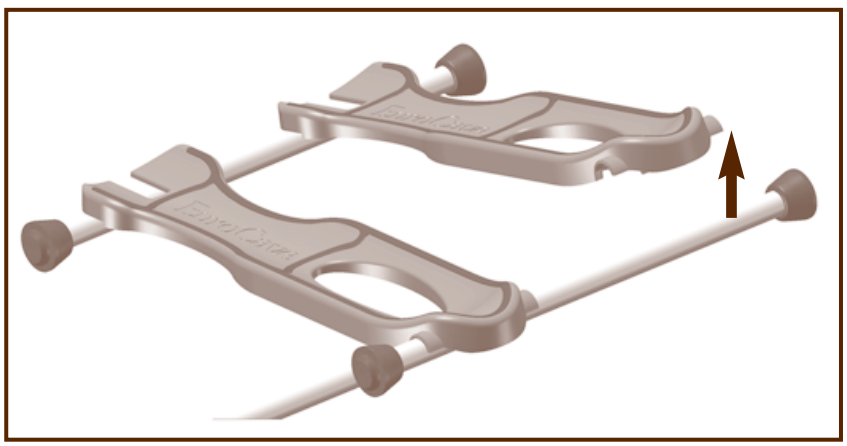
Ihre Weine werden durch ein Absaugsystem geschützt, das den für die Oxidation des Weins verantwortlichen Sauerstoff aus der angebrochenen Flasche zieht.

- Platzieren Sie angebrochene Flaschen auf einer der beiden hierzu vorgesehenen Halterungen (siehe S.5) und drücken Sie den Absaugkopf auf den Flaschenhals (der Flaschenhals darf durch nichts Anderes verschlossen sein).
- Betätigen Sie das Absaugsystem, indem Sie auf den Schalter über dem Absaugkopf drücken.
- Ein Licht unter dem Absaugkopf beleuchtet Ihre Flasche senkrecht.
- Das Absaugsystem startet dann von selbst (das Gerät läuft nun autonom).

Um Ihre Flasche zu entfernen, schalten Sie zuerst das Absaugsystem aus, indem Sie den Schalter über dem Absaugkopf betätigen (Position Stopp), entfernen Sie dann den Kopf, um die Flasche frei zu bekommen.



VI – Flaschenauflagen „Hand des Sommeliers“



Die Auflagen „Hand des Sommeliers“ können ausgetauscht oder ersetzt werden.
Klipsen Sie hierzu den ovalen Teil der Auflage ab und ziehen Sie in Ihre Richtung.

7 - LAUFENDE WARTUNG

Ihr EuroCave-Weinklimaschrank ist ein Gerät mit einfachem und bewährtem Betrieb. Die wenigen, folgenden Wartungsarbeiten ermöglichen es, eine lange Lebensdauer zu erreichen.

- Stellen Sie vor der Reinigung der Rückseite Ihres Klimaschranks und bevor Sie diesen bewegen sicher, dass der Netzstecker wirklich ausgesteckt und die Flaschen aus dem Klimaschrank genommen wurden.

- Reinigen Sie das Innere Ihres Klimaschranks einmal pro Jahr komplett, nachdem Sie ihn abgesteckt und entleert haben (verwenden Sie Wasser und ein nicht aggressives Reinigungsprodukt, spülen Sie dieses dann sorgfältig ab).

Eine regelmäßige Überwachung Ihres Geräts und von allem, was Ihnen unnormal erscheinen kann, und die Mitteilung dieser eventuellen Unnormalität an Ihren Vertragshändler garantieren eine lange Lebensdauer Ihres Weinklimaschranks.

8 - BETRIEBSSTÖRUNGEN

- Bei Ausfall der Temperaturmesssonde erscheint auf der Anzeige "EO".

- Bei Unterschreitung der kritischen Temperaturgrenze von 5°C gibt die Anzeige "LO" an und bei Überschreitung der von 22°C "HI".

Anmerkung: Scheint Ihr Gerät nicht normal zu funktionieren, nehmen Sie auf alle Fälle mit Ihrem Händler Kontakt auf.

9 - TECHNISCHE CHARAKTERISTIKA

	Höhe	Breite	Tiefe	Leergewicht (kg)	Kapazitätslimite		Verbrauch in 24h* (kWh)
					Mindesttemp.	Maximaltemp.	
S012	810	300	450	20	18	25	1,7

* Verbrauch in 24 h, gemessen bei einer Außentemperatur von 25°C.
Regelgenauigkeit: +/-1°C, Anzeigengenauigkeit: +/-1°C

Die Stromversorgung erfolgt über ein eigenes Netzgerät (Typ Weinbar von EuroCave): 100V/240V – 12V.

Die auf dem Typenschild des Produkts angegebene SN-Klimaklasse bezieht sich nur auf die so genannten internationalen Normen zum elektrischen Schutz, die auf das Produkt anzuwenden sind: IEC 60335-2-24 und IEC 60335-1.

Bienvenido al universo EuroCave

Nuestra única voluntad es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino en el transcurso de los años… Para ello, EuroCave despliega toda su competencia para reunir los 6 criterios esenciales para un excelente envejecimiento de los vinos::

Temperatura:
Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y las fluctuaciones bruscas de temperatura. Se considera que la temperatura ideal para conseguir el pleno apogeo de los vinos debe ser constante y oscilar entre 10 y 14 °C (50 y 57 °F).

Higrometría:
Es un factor esencial que permite que los corchos conserven sus características de estanquidad. La tasa de higrometría debe ser superior al 50% (lo ideal es que se sitúe entre el 60 y el 75%).

Oscuridad:
La luz y, en particular, su componente ultravioleta degrada muy rápidamente el vino por oxidación irreversible de los taninos. Por ello, es muy recomendable almacenar los vinos en la oscuridad o fuera del alcance de los rayos UV.

Ausencia de vibraciones:
Las vibraciones perturban el proceso lento de evolución bioquímica del vino y muchas veces resultan fatídicas para los mejores caldos.

Disposición:
Si desplaza las botellas muy a menudo, será negativo para la buena conservación de los vinos. Es indispensable contar con una organización adecuada que reduzca las manipulaciones.

El armario para vinos La Petite de EuroCave que acaba de adquirir reúne todas estas especificaciones. Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Temperaturas habituales del vino para servir

Vinos franceses	
Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Burdeos blanco licoroso	6°C
Burdeos blanco seco	8°C
Burdeos tinto	17°C
Bourgogne blanco	11°C
Bourgogne tinto	18°C
Champán	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence rosado	12°C
Savoie	9°C
Vino del Loira blanco seco	10°C
Vino del Loira licoroso	7°C
Vino del Loira tinto	14°C
Vino del Rhône	15°C
Vino del sudoeste licoroso	7°C
Vino del sudoeste tinto	15°C

Vinos australianos	
Cabernet Franc	16°C
Cabernet Sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Moscatel de grano pequeño	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanco	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhelo	7°C
Otros vinos	
California	16°C
Chile	15°C
España	17°C
Italia	16°C

SUMARIO

1 • DESCRIPTIÓN DE SU BODEGA p. 5

2 • CONSIGNAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES p. 6

3 • ALIMENTATIÓN ELÉCTRICA p. 6

4 • PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y ECONOMÍAS DE ENERGÍA p. 6

5 • INSTALACIÓN DE SU BODEGA p. 7

6 • PUESTA EN SERVICIO DE SU BODEGA

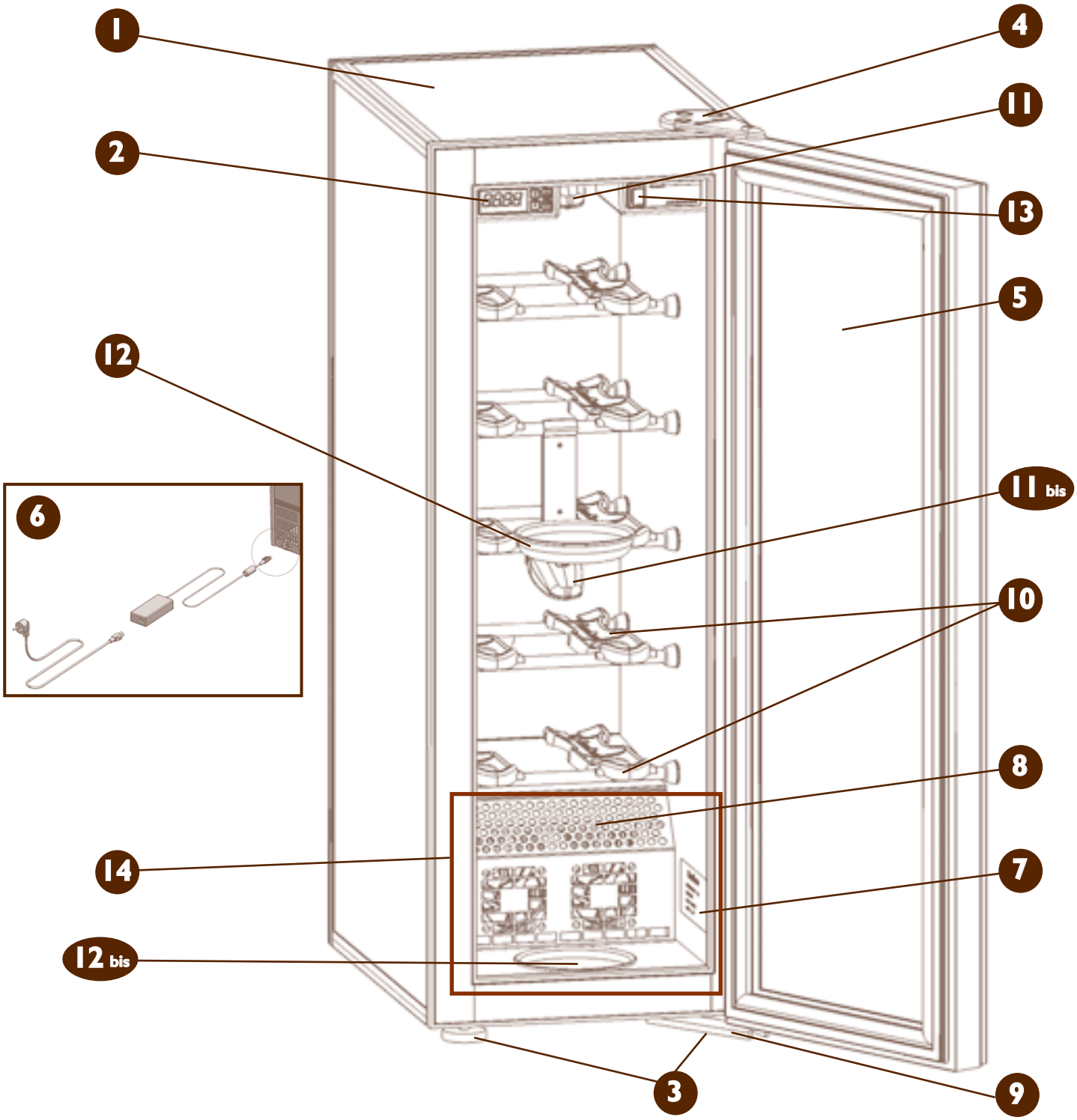
I- Conexión p. 7
II- Descripción del pupitre de control p. 8
III- Regulación de la temperatura p. 8
IV- Función «boost» p. 9
V- Conserve las botellas de vino abiertas a la temperatura de servicio p. 9
VI- Soportes botella Main du Sommelier p. 9

7 • MANTENIMIENTO p. 10

8 • ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO p. 10

9 • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS p. 10

1 - Elementos del armario para vinos



1 - Caja del armario

2 - Panel de control

3 - 4 pies regulables para nivelación

4 - Bisagra superior

5 - Puerta acristalada

6 - Cable alimentación + bloque alimentación

7 - Etiqueta descriptiva

8 - Ubicación de la sonda de temperatura (trasera de la rejilla)

9 - Bisagra inferior

10 - Soportes Main du Sommelier

11-11bis - 2 cabezales de puesta en vacío

12-12bis - 2 bases botella

13 - Botón «boost»

14 - Zona de enfriamiento «boost»

2 - Indicaciones importantes sobre la seguridad

Advertencia

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuras utilizaciones. El uso no conforme a las instrucciones puede dañar el aparato.

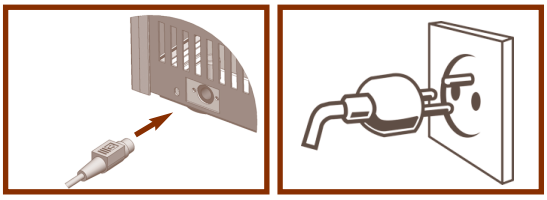
- Utilice el aparato sólo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.
- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo.
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier mantenimiento en este.
- No lo desconecte tirando del cable, sino directamente de la clavija.
- No utilice un cable agrietado o con marcas de desgaste.
- Sustituya de inmediato los cables dañados. (Póngase en contacto con su distribuidor)
- No deje el aparato al alcance de niños sin vigilar.
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato; conéctelo solo en una toma de corriente conectada a tierra.
- El aparato está destinado sólo para un uso interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 18°C i 25 °C).
- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, acuda a un servicio posventa autorizado.
- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido. No llene nunca el aparato de agua o de cualquier otro líquido.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue y quede al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana…). No deje que el cable de alimentación cuelgue cerca de una fuente de calor.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y no inflamable, a una distancia adecuada de fregaderos o grifos, para evitar cualquier proyección de agua o cualquier otro líquido.
- Cuidado: no utilice otra alimentación externa que no sea la suministrada con el aparato.
- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato. Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

⚠ Nunca dañe el sistema termoeléctrico del aparato.

3 - Suministro eléctrico

Por su propia seguridad, el armario para vinos debe tener una toma a tierra instalada correctamente.

El cable de alimentación de la bodega cuenta con un enchufe que debe conectarse a una toma estándarpuesta a tierra,para prevenir todo riesgo de electrocución.Haga verificar la toma eléctrica por unelectricista calificado,el cual garantizará que esta esté correctamente conectada a tierra y efectuará,sies necesario,los trabajos de puesta en conformidad.Contacte a su distribuidor habitual EuroCave,paracambiar el cable de alimentación,si este está dañado.El mismo deberá reemplazarse por una piezagarantizada de origen por el fabricante.



IMPORTANTE : toda intervención deberá ser efectuada por un electricista calificado.

Asegúrese de que la toma esté correctamente puesta a tierra y que su instalación estéprotegido por un disyuntor diferencial (30 mA*).

* non válido en algunos países

⚠ Si se traslada a otro país,compruebe que las características del armario corresponden a las de tal país (voltaje / frecuencia).

4 - Protección del medio ambiente y ahorro energético

Cómo deshacerse del embalaje:

Los elementos para el embalaje que utiliza EuroCave están fabricados con materiales reciclables.
Una vez haya desembalado el armario, llévelos a un punto de recogida de basuras. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

Reciclaje: un gesto cívico

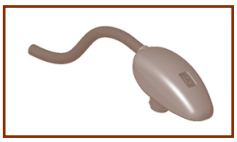
Los equipos eléctricos y electrónicos tienen efectos potencialmente nocivos sobre el medio ambiente y la salud a causa de la presencia de sustancias peligrosas.
No debe deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto con los deshechos municipales sin clasificar.
Cuando adquiera un producto EuroCave nuevo (armario para vinos, climatizador para bodegas,Vin au Verre), puede confiar el reciclado de su antiguo equipo a su distribuidor EuroCave.
Consulte con él para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red de EuroCave.

De acuerdo a las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC.

Para ahorrar energía:

- Instale el armario en un entorno adaptado (véase la página 7) donde se den las condiciones de temperatura descritas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que las juntas de la puerta guardan una hermeticidad buena y compruebe que no están dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor de EuroCave.
- Desactive los equipos que ya no utilice desconectándolos y retirando el cable de alimentación.

5 - Instalación del armario para vinos



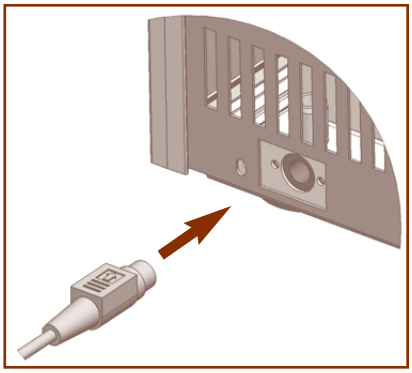
CUIDADO: Los cabezales de puesta en vacío no pueden utilizarse de ningún modo con vinos efervescentes (tipo champaña, etc.), sino únicamente con vinos tranquilos.

- Cuando se le entregue el equipo y tras desembalarlo, asegúrese de que el armario no presenta defectos en el exterior (choques, deformaciones,...).

- Abra la puerta y compruebe que del equipo está íntegro (paredes, bandejas, bisagras,…).

- Si hubiera algún problema, póngase en contacto con el distribuidor de EuroCave.

- Si todo es correcto, desplace el armario hasta la ubicación que haya elegido. Esta ubicación debe:
  - Estar comunicada con el exterior para que haya ventilación natural (no en un armario cerrado,…).
  - Estar lejos de una fuente de calor.
  - No ser muy húmeda (habitación de la colada, cuarto de baño,…).
  - Tener un suelo firme y liso.
  - disponer de suministro eléctrico (enchufe estándar 16 A, toma a tierra con disyuntor diferencial 30 mA)*. (*no válido en algunos países).



- No coloque el armario en una zona con riesgo de inundación.

- No exponga el aparato a una fuente de calor o a la radiación directa del sol.

- Evite las salpicaduras de agua en la parte trasera del equipo.

- Tome el cable (que se encuentra en la bolsa "accesorios" del armario) y conéctelo en la parte trasera inferior izquierda del armario en la conexión dispuesta a tal efecto.

- Suelte el cable alimentador para que esté accesible y coloque el equipo de forma que haya de 5 a 10 cm entre la pared trasera del armario y la pared de la estancia.

- En caso de colocar el aparato debajo de una superficie de trabajo, debe prever un espacio de 2 cm entre la superficie de trabajo y la parte superior del armario.

- Coloque el cable de alimentación eléctrica de forma que no entre en contacto con ningún elemento del equipo.

- Incline ligeramente el armario hacia atrás para nivelar los pies delanteros (se regula enroscando o desenroscando), con el fin de que el armario quede nivelado (se recomienda utilizar un nivel de burbuja).

- Retire los elementos de protección que se encuentran en el interior del armario.

- Este aparato está preparado para ser colocado libremente.

- No enchufe varios armarios en una regleta de enchufes.

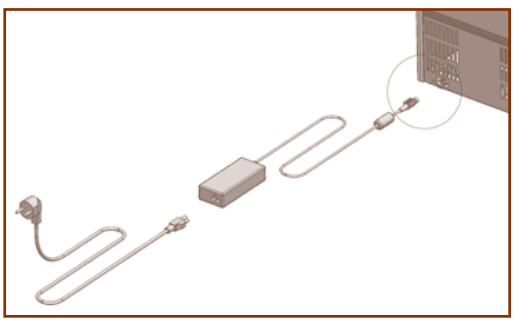
6 - Puesta en marcha del armario para vinos

1 - Conexión

Compruebe que la alimentación del enchufe sea correcta (fusibles y amperajes, disyuntor diferencial 30 mA* en buen estado) (*no aplicable en algunos países).

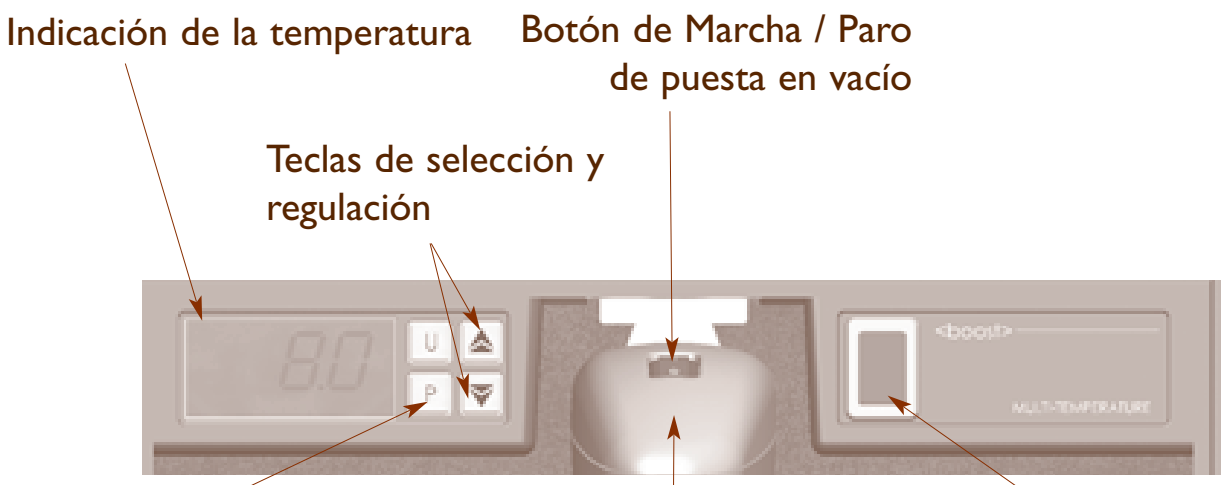
Enchufe el cable de alimentación por una parte al aparato y por la otra a la toma de red para ponerlo en tensión.

⚠ **¡Cuidado!** Respete el sentido de la conexión: flecha en la parte superior. No forzar.
No deben utilizarse alargadores o ladrones.



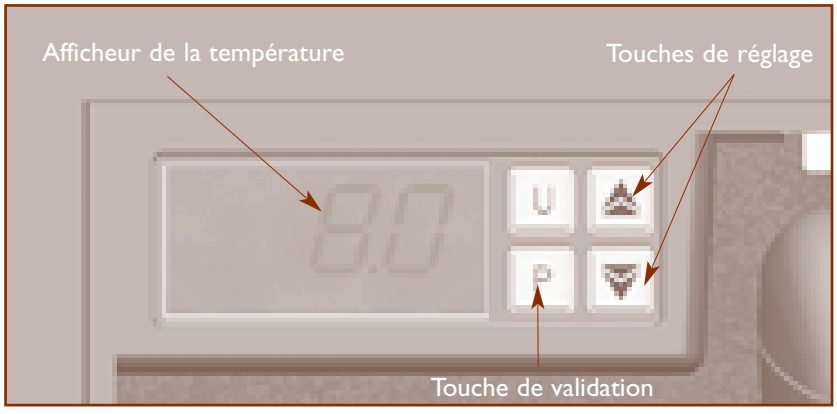
6 - Puesta en marcha del armario para vinos

II - Descripción de la central de regulación


Indicación de la temperatura
Botón de Marcha / Paro de puesta en vacío
Teclas de selección y regulación
Tecla de aceptación de la temperatura predeterminada.
Cabezal de puesta en vacío
Botón Boost

III - Regulación de las temperaturas

Su armario EuroCave S012 es un armario multitemperatura.
La regulación de la temperatura del armario para vinos se efectúa totalmente desde el panel de ajuste.



- Indicador de la temperatura: Indica la temperatura efectiva en el interior del armario para vinos.
- Teclas de regulación (▲ / ▼): Permiten seleccionar la temperatura deseada en el interior del armario.
- Tecla de regulación (**P**): permite confirmar la temperatura predeterminada.

Para regular la temperatura del armario:

⚠ Para ajustar la temperatura, asegúrese previamente de que el botón Boost esté en posición de Paro “0”.

- Pulse durante algunos segundos el botón ▲ „ aparece el símbolo "SPI" alternativamente con la temperatura de referencia anterior.
- Ajuste la temperatura deseada pulsando las teclas ▲ y ▲.
- Confirme su programación pulsando algunos segundos la tecla “**P**”.

La programación quedará automáticamente validada si no se activa ningún botón en los 15 segundos siguientes a la programación.

6 - Puesta en marcha del armario para vinos

La franja de regulación aconsejada para la parte inferior del armario es de 9°C, de ese modo el gradiente de temperatura llegará hasta aproximadamente 19°C en la parte superior del armario.

⚠ Para funcionar correctamente, el armario debe estar situado en una estancia cuya temperatura esté comprendida entre 18 et 25°C

Cuando se den modificaciones importantes en la temperatura predeterminada, el armario para vinos podría necesitar varias horas para lograr estabilizarse y mostrar las temperaturas deseadas.

IV- Función «boost»

La zona «boost» situada en la zona inferior del armario sirve para que una botella de vino blanco o de champaña alcance la temperatura óptima de servicio con mayor rapidez.

- Active esta zona cuando lo necesite pulsando el botón «boost» situado en la parte superior derecha del armario, junto al panel de control (véase p. 5).
- La iluminación situada debajo del botón «boost» indica que la función de enfriamiento funciona correctamente.

⚠ Para ajustar la temperatura, asegúrese previamente de que el botón Boost esté en posición de Paro "0".

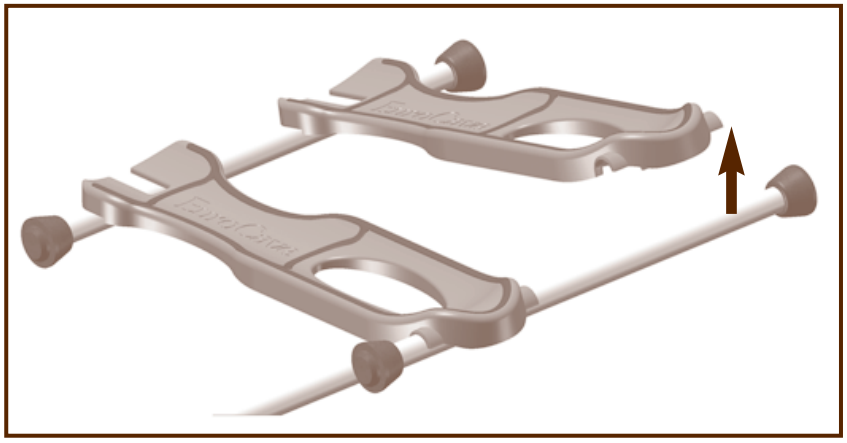
V- Conserve las botellas de vino abiertas a la temperatura de servicio

El vino se conserva gracias a un dispositivo de puesta en vacío que extrae el oxígeno de la botella abierta, causante de la oxidación del vino.

- Coloque la botella abierta sin terminar en una de las dos bases previstas al efecto (véase p. 5) y ponga el tapón de puesta en vacío en la botella (no introduzca ningún elementos obstructor en el cuello de la botella);
- Accione la puesta en vacío pulsando el interruptor situado encima del tapón de puesta en vacío.
- La luz situada debajo del tapón de puesta en vacío iluminará verticalmente la botella.
- La puesta en vacío se activará sola (el aparato funcionará desde ese momento de forma autónoma).

Para retirar la botella, apague primero la puesta en vacío pulsando el interruptor situado encima del tapón de puesta en vacío (posición Paro) y después retire el tapón para soltar la botella.

VI – Soportes botella Main du Sommelier



Los soportes Main du Sommelier pueden cambiarse o sustituirse.
Para ello desenganche ligeramente la parte oval del soporte y tire hacia usted.

7 - MANTENIMIENTO HABITUAL

El armario para vinos EuroCave es un equipo de funcionamiento simple y a toda prueba. Si realiza el siguiente mantenimiento, logrará en buena medida una vida larga del armario.

- Cuando limpie la parte trasera del armario y antes de cualquier tipo de desplazamiento de este, asegúrese de que el enchufe se ha desenchufado completamente y de que el armario no contiene botellas.

- Realice una limpieza completa del interior del armario una vez al año, tras desenchufarlo y vaciarlo (utilice agua y un producto de limpieza que no sea agresivo, a continuación, enjuáguelo con cuidado).

Vigile con regularidad el equipo e informe de cualquier anomalía eventual a su distribuidor: esto será clave para alargar al máximo la vida del armario para vinos.

8 - FALLOS EN EL FUNCIONAMIENTO

- En caso de fallo de la sonda de medición de la temperatura, la pantalla indica "EO".

- En caso de superar el umbral crítico de las temperaturas, por debajo de 5 °C el visualizador indica "LO" y, por encima de 22 °C, el visualizador indica "HI".

Siempre que estime que el funcionamiento del equipo no es normal, póngase en contacto con el distribuidor de EuroCave.

9 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Alto	Ancho	Fondo	Peso en vacío (kg)	Límites de utilización		Consumo por 24h* kWh)
					Tº mínima	Tº máxima	
S012	810	300	450	20	18	25	1,7

* Consumo en 24 h medido con una temperatura exterior de 25°C.
Precisión de la regulación: +/- 1°C, Precisión en pantalla: +/- 1°C.

La alimentación se realiza por bloque independiente (tipo Enoteca EuroCave): 100V/240V – 12V.

La clase climática SN especificada en la placa descriptiva del producto se refiere únicamente a las normas internacionales de seguridad eléctrica aplicables al producto: IEC 60335-2-24 y IEC 60335-1.

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.
EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra pas être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilsation de cet appareil.
La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites, sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.

WARNING

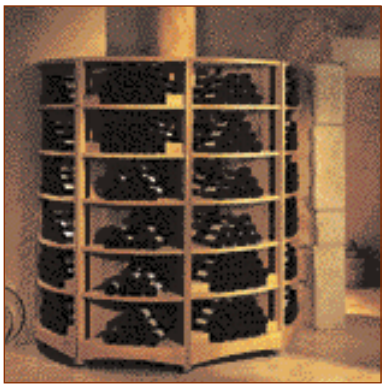
The information in this document is subject to modification without prior notice.
EuroCave offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.
All photocopying, reproduction, translation, wether partial or total, are strictly prohibited, without prior written consent from EuroCave.

WARNUNG

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.
EuroCave gewährt keine Garantie, wenn das Gerät anders als für seine gedachte Zweckbestimmung eingesetzt wird. EuroCave haftet nicht für Fehler, die diese Anweisung enthalten könnte und auch nicht für Schäden in Zusammenhang oder im Anschluss an die Lieferung, Leistung oder Verwendung des Gerätes.
Das Dokument darf ohne zuvoriges und schriftliches Einvernehmen von EuroCave weder ganz noch teilweise fotokopiert, vervielfältigt oder in andere Sprachen übersetzt werden.

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento estan sujetas a modificaciones sin previo aviso.
EuroCave ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utilice para un uso particular distinto de aquel para el que ha sido previsto. EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual, ni de cualquier daño asociado o consecuente al suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato.
La fotocopia, la reproducción o la traducción total o parcial de este documento están formalmente prohibidas, sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.



EuroCave®

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 30 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre….n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 30 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system… don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 30 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme.
Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 30 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa… ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

www.eurocave.com - info@eurocave.com

06/2008 - 2000 - 8200193 // Groupe Eurocave - 24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne cedex - RCS Lyon B320316995